

БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН



Provence

Любое банкетное меню вы можете дополнить блюдами из расширенного предложения, либо составить свое собственное банкетное меню, основываясь на своих предпочтениях.
Минимальный заказ 10 порций.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясо от Шефа \буженина, язык молодого бычка, филе цыпленка, «русская горчица» и сливочный хрен\ |100 гр.\ - 300 руб.

Итальянское плато \пепперони, сальчичони, прошутто, пармезан, руккола, кристальный лук, вяленые томаты, каперсы\ |100 гр.\ - 450 руб.

Куриный рулет с черносливом от Шефа \куриное филе, чернослив\ |100 гр.\ - 250 руб.

Ростбиф от шефа \говяжья вырезка\ |100 гр.\ - 450 руб.

Сырное плато \твердый сыр Пармезан, сулугуни, бри с хлебцами, медом, орешками и виноградом\ |100 гр.\ - 550 руб.

Сырная голова \ассорти сыров с медом, орешками\ |100 гр.\ - 300 руб.

Рыбная река |100 гр\ \лосось шеф посола, лангустины, скумбрия филе, икра красная\ - 500 руб.

Филе Норвежского лосося шеф-посола |100 гр.\ - 450 руб.

Тост с красной рыбой \лосось шеф посола, сливочный сыр, \ |100 гр.\ - 350 руб.

Круатон с красной икрой и сливочным сыром \круатон, лососевая икра, сливочным сыром\ - |100 гр.\ - 350 руб.

«Тар-тар» из лосося с красным луком и перепелиным яйцом на подушке из свежих огурцов |100гр.\ - 450 руб.

«Тар-Тар» из мраморной вырезки с лучком выдержанный в красном итальянском вине подается на подушке из тонко нарезанных помидор |100гр.\ - 500 руб.

Филе сельди с лучком в захвате картофельных бочонков|100 гр.\ - 290 руб.

Рулетики из ветчины с нежнейшим сыром из Норвегии |100 гр.\ - 230 руб.

Рулетики из грудинки домашнего приготовления с муссом из мягкого сыра и фисташек |100 гр.\ - 270руб.

Пикантные рулетики из баклажанов Краснодарского края подаются с нежнейшим сыром привезённым из Норвегии. |100 гр.\ - 270руб.

Черри – Капрезе \томаты, сыр моцарелла, базилик, соус Песто, орешки\ |100 гр.\ - 350 руб.

Круатон с грибами и сливочном сыром |100 гр.\ - 250 руб.

Пащтет из куриной печени подается на брускетах (Шеф рекомендует) |100 гр.\ - 350 руб.

Разносолы и маринады \квашеная капуста, соленый огурчик, черемша, корейская морковь, перец острый\ |100 гр.\ - 270 руб.

Сет под водочку \соленый огурчик, маринованный лучок, сало белорусское, гренки ржаные, горчица русская, хрен\ |100 гр.\ - 270руб.

Малосольные огурчики засолены лично шефом с зеленью - |100 гр.\ - 220 руб.

Шампиньоны в соусе от Шефа с зелёным луком |100 гр.\ - 350 руб.

Печеные овощи с фетой. Сувид. |100 гр.\ - 350 руб.

Сезонные овощи лично собранные Шеф Поваром с оливковым маслом |100гр\ - 150руб.

Ассорти оливок и маслин |100 гр.\ - 190 руб.

Хлебная корзина |100 гр.\ - 75 руб.

Сезонные фрукты |100гр\ - 150руб.

САЛАТЫ

Салат теплый с говядиной с соусом терияке домашнего приготовления \100 гр.\- 350 руб.

\микс салат зеленый, говядина, картофель деревенский, соус терияки кунжут\

Салат Греческий \100 гр. \ - 230 руб.

\свежие овощи , сыр фета, маслины, оливковый дрессинг\

Салат из рыбы по рецепту Мамы Шефа \100 гр. \ - 250 руб.

\картофель, треска горячего копчения, красный лук, свежий огурец, сливочный соус араманго\

Салат мясной «Прованс» \100 гр. \ - 250 руб.

\говяжье филе, куриное филе, картофель, морковь, соленый огурчик , свежий горошек, яйцо, майонез, зелень\

Салат классический «Цезарь» \100 гр. \ - 300 руб.

\куриное филе, свежий салат айсберг, томаты черри, сыр пармезан, багет, запеченный со специями, соус Цезарь\

Салат «Цезарь с креветками» \100 гр. \ - 400 руб.

\салат айсберг, креветки, сыр пармезан, крутоны, томаты черри, с соусом цезарь\

Салат «Сельдь под шубой» \150 гр.\ - 350 руб.

\сельдь, картофель, морковь, свекла, майонез, яблочко\

Салат Морской поцелуй \100 гр.\ - 250 руб.

\рис, снежный краб, лосось, кукуруза, свежий огурчик с огорода бабушки, яйцо, пекинская капуста\

Салат « Русская традиция» \100 гр.\ - 170 руб.

\ Свекла, грецкий орех, чернослив, чеснок, майонез \

Салат Морской набор от Шеф Повара \100 гр. \ - 400 руб.

\ кальмары, креветки, мидии, микс салат , свежий огурец с соусом от Шеф Повара\

Салат «а-ля Нисуаз» \100 гр.\ - 350 руб.

\тунец, картофель, красный лук, корнишоны, микс салат, перепелиные яйца, томаты, горчичный - медовый соус приготовлен лично Шефом\

Хрустящий салат с цыпленком сувид по личному рецепту Шеф Повара ,ананасом и шампиньонами \100 гр.\ - 300 руб.

\куриное филе, грибы, пекинская капуста, ананас, соус от Шефа, зелень\

Салат с утиной грудкой и апельсинами подается с миксом салата, с клюквенным соусом выдержанным на красном вине \100 гр.\ - 350 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячие блинчики с секретной начинкой от Шеф Повара \80 гр.\ - 190 руб.

Запеченный картофель кристмас с беконом и сыром \120 гр.\ - 220 руб.

Овощной тар -тар со сливочном сыром шеф рекомендует \120 гр.\ - 220 руб.

Жульен куриный, запеченный в булочке\140 гр.\ - 290 руб.

Шашлычок из филе лосося с овощами гриль\120 гр.\ - 360 руб.

Шашлычок из филе цыпленка с черри \120 гр.\ - 250 руб.

Шашлычок из лангустина с черри \120 гр.\ - 360 руб.

Шашлычок из шампиньонов с черри \120 гр.\ - 250 руб.

Драник с лососем шеф посола и сливочным сыром \130 гр.\ - 330 руб.

Мидии с рисовой подушкой под хрустящей сырной корочкой (3 шт на порцию) - 360 руб.

Мясной рулет на палочке \120 гр.\ - 290 руб.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Куриное филе приготовленное в сувиде подается на подушке из тыквенного пюре \300 гр.\ - 450 руб.

Стейк из свинины маринованный в красном вине с картофелем по деревенски с красным домашним соусом от шефа \300 гр. \ - 450 руб.

Свинные медальоны с бекончиком подается с бочонками из картофеля и соусом Деми Глас \300 гр. \ - 600 руб.

Запечённая буженина под томатным соусом с медальонами картофеля. - 550 руб.

Филе трески, подается под сливочно винным соусом на подушке из пюре \300 гр. \ - 450 руб.

Дарадо маринованная в специях подается на подушке из микс салата \300 гр. \ - 950 руб.

Филе форели под песто на подушке из стручковой фасоли и печеного картофеля \300 гр. \ - 590 руб.

Стейк из филе лосося с соусом «Песто», подается с овощами гриль \300 гр. \ -750 руб.

Стейк из мраморной говядины, гарнируется картофелем по деревенски по личному рецепту Шеф Повара \300 гр. \ - 950 руб.

Цыпленок табака подается с секретным соусом от Шефа \половина\ - 850 руб.

Утиная грудка приготовленная в сувиде и поданная на кусочках цуккини с клюквенным соусом \300 гр. \ - 850 руб.

Утиная нога томленая в собственном соку 24 часа подается с красной капустой заправленным итальянскими приправами томленая в красном вине \300 гр. \ - 850 руб.

Овощной рататуй на оливковом масле с битой картошечкой с зеленью \300 гр.\ - 350 руб.

БЛЮДО ОТ ШЕФА Экстрим подачи лично Шеф Поваром

Баранья нога – 3000 руб.\кг. (3-6 кг.)

Бараньи ребра – 2000 руб.\кг. (3-6 кг.)

Буженина от шефа- 2000 руб.\кг. (3-8 кг.)

Лосось - 3500 руб.\кг. (5-8 кг.)

Индейка- 2500 руб.\кг. (5-8 кг.)

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Фушетные закуски в шотах от 10 порций

Овощи нарезанные соломкой с соусом коктейльной рюмке \80 гр\ - 70 руб.

Томаты-капрезе в коктейльной рюмке \80 гр\ - 110 руб.

Фруктовый салат в коктейльной рюмке \80 гр\ - 100 руб.

Канapé от 20 шт.

Почти греческий салат \25 гр\ - 50 руб.

Канapé с мясом, сыром и печ. томатами\25 гр\ - 50 руб.

Канapé с сельдью на бородинском хлебе\25гр\ - 50 руб.

Канapé с салями \25гр\ - 50 руб.

Канapé с лососем шеф-посола, и лимоном \25 гр\ - 50 руб.

Канapé с говяжьим языком \25 гр\ - 50 руб.

Канapé с сыром и виноградом \25 гр\ - 50 руб.

Канapé с цыплёнком и ананасом \25 гр\ - 50 руб.

Канapé с бужениной \25 гр\ - 50 руб.

Канapé с креветкой \25 гр\ - 50 руб.

Мини – закуски от 20 шт.

Тосты с лососем шеф-посола и сыром филаделфия |40 гр| - 75 руб.

Тосты с бужениной и хреном |40 гр| - 75 руб.

Тосты с говяжьим языком и хреном |40 гр| - 75 руб.

Рулетик из баклажан с сыром филаделфия |25 гр| - 60 руб.

Рулетик из ветчины с сыром филаделфия |25 гр| - 60 руб.

Валованы от 20 шт.

Мини-тарталетка с утиным паштетом |35 гр| - 70 руб.

Мини-тарталетка с масляной рыбой |35 гр| - 70 руб.

Мини-тарталетка с креветкой и сливочным сыром |35 гр| - 70 руб.

Мини-тарталетка с сырной начинкой |35гр| - 70 руб.

Валован с красной икрой и сливочным маслом |25 гр| - 150 руб.

Тарталетки с салатом от 10 шт.

Тарталетка с салатом « Морская жемчужина» |40 гр. | - 100 руб.

Тарталетка с салатом оливье с говядиной |40 гр. | - 100 руб.

Тарталетка с салатом столичный с курицей |40гр.| - 100 руб.

Тарталетка с салатом из трески г\к |40 гр. | - 100 руб.

Мини-пирожки от 10 шт.

Фуршетный с брусникой |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с черникой |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с семгой |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный пирожок с рисом и яйцом |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с капустой |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с творогом |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с лимоном |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с мясом |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с малиной |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с сыром |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный с семгой |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный пирожок с зеленым луком и яйцом |30 гр. | - 75 руб.

Фуршетный пирожок с рисом и яйцом |30 гр. | - 75 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Американо |200мл| - 100 руб.

Капучино |200мл| - 150 руб.

Чай черный, зеленый |200мл| - 50 руб.

Безлимитно чай\кофе на весь день 200 руб. с человека.

Холодный чай |1000мл| - 250 руб.

Домашние лимонады собственного приготовления |1000мл| - 350 руб.

- Violet (фирменный лавандовый лимонад)

- апероль б\а

- мохито б\а

- клубничный мохито б\а

Морс клюквенный собственного приготовления |1000мл| - 400 руб.

Сок в ассортименте |1000мл| - 300 руб.

Вода с мятой и лимоном |1000мл| - 150 руб.

Сервисный сбор 10%

Пробковый сбор – нет

Аренда зала при меню 1500 руб. на чел – 4 часа бесплатно.

Аренда зала при меню 2000 руб. на чел – 5 часов бесплатно.

Аренда зала при меню 2500 руб. на чел – 6 часов бесплатно.

Аренда зала при меню 3000 руб. на чел – 7 часов бесплатно.

Продление – 5000 руб.\час

Горка шампанского – 4500 руб. (шампанское заказчика)

Классический текстильный декор – бесплатно.

Цветной текстильный декор – 2000 руб.\стол

Торт – 2000 руб.\ кг.

Техническое обеспечение (профессиональный звук, свет, плазма) – бесплатно.

Все цены и условия действительны до 30.11.20 года